



Aprobat,
Primar: Moldovan Nicolae

CAIET DE SARCINIBeneficiar:

Oras Beclean, judetul Bistrita-Nasaud

Contractul supuse achizitiei publice:

„Masa calda in regim de catering pentru Școala Gimnaziala “Grigore Silași” Beclean, județul Bistrita-Năsăud în cadrul Programului national „Masa sanatoasa”

Obiectul contractului de furnizare

Orasul Beclean urmareste prin prezentul contract achizitionarea de servicii de catering pentru 915 elevi/zi în cadrul Programului national „Masa sanatoasa”, constand in masă caldă în regim de catering.

Context

Situatia identificata la nivelul sistemului de invatamant preuniversitar in care un numar mare de elevi se afla in situatie de abandon scolar ca urmare a conditiilor socioeconomice si geografice defavorabile, date fiind conditiile socioeconomice care impieteaza asupra capacitatii multor familii de a sustine scolarizarea sau participarea copiilor lor la intregul program zilnic de activitati scolare, inclusiv cele extracurriculare, conditii care impun implementarea cu celeritate a unor masuri de sprijin, avand in vedere necesitatea continuarii eforturilor pentru diminuarea ratei parasirii timpurii a scolii, in conditiile in care valoarea acestui indicator se plaseaza inca peste media Uniunii Europene.

UAT Oras Beclean intentioneaza sa incheie un contract de prestari servicii de catering, de acordare de masă caldă în regim de catering, in fiecare zi in care prescolarii si elevii au cursuri scolare.

Specificatii tehnice

Avand in vedere:

√ HOTARARE nr.24 din 11 ianuarie 2024 privind instituirea Programului national „ Masa sanatoase” si Normele minime obligatorii de aplicare si specificatiile tehnice;

√ HG nr. 177/2024 privind alocarea pe unitati administrativ teritoriale a sumelor pentru finantarea Programului national „ Masa sanatoasa” pentru anul 2024.

Portiile vor fi pregatite si preparate de catre ofertant in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (ratia zilnica medie va fi de: 1300 kcal/zi-copii 1-3 ani, 1800 kcal/zi copii 4-6 ani, 2400 kcal/zi copii 7-10 ani).

Masă caldă:

Cantitatile necesare a fi livrate , perioadele de livrare si costul estimate al acestora este dupa cum urmeaza:

Perioada	Nr. zile	Nr. maxim elevi beneficiari	Numar maxim portii	Pret/meniu/ zi (lei fara TVA)	Pret/meniu/ zi (lei cu TVA)	Total pret (lei fara TVA)	Total pret (lei cu TVA)
08.05.2024/ 14.06.2024	28	915	25620	13,76	15	352.531,20	384.300
17.06.2024/ 21.06.2024	5	834	4170	13,76	15	57.379,20	62.550
TOTAL	33	-	29790			409910,40	446850

În vederea realizării meniului, se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt conform ORDIN Nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți:

- proteine (carne, branza, lapte, oua și proteine vegetale);
- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Preparatele culinare vor fi livrate în caserole de unică folosință ce se închid etanș și mențin mâncarea caldă, și va fi însoțită de tacâmuri de plastic de unică folosință și șervețel.

Vesela și tacâmurile utilizate puse la dispoziție de către prestator vor fi incluse în prețul ofertei.

NOTĂ:

Produsele alimentare vor fi livrate către Școala Gimnazială "Grigore Silași" Beclean, județul Bistrița-Năsăud și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin. (4) din O.U.G. nr. 105/2022 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (4) din normele metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 105/2022, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/meniu/elev.

Același tip de meniu nu se va furniza timp de două zile consecutiv.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat ofertanții vor defalca costurile, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

Se va alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare punct de livrare și vor avea anexat declarația de conformitate.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Masa caldă va fi servită în ziua preparării acesteia.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția mesei calde, între orele 10.00 – 11.00, pe baza comenzii primite în scris la ora 08.30 din partea unității de învățământ.

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitatea de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloace adecvate până la destinația de consum iar costul acestuia va fi inclus în prețul total oferit.

Mijloacele de transport trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel încât în momentul în care aceasta ajunge la locația de consum să aibă temperatura optimă.

Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Distribuția alimentelor

Producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie alimentele către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a) pentru masa caldă, preparată în regim propriu, lista-meniu afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe;

b) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

Materialul utilizat pentru ambalare și împachetare nu trebuie să reprezinte o sursă de contaminare.

Materialele de ambalare trebuie să fie depozitate de așa manieră încât acestea să nu fie expuse la un risc de contaminare.

Operațiunile de ambalare și împachetare trebuie să fie efectuate astfel încât să se evite contaminarea produselor.

Ambalajele sunt de unica utilizare și sunt specifice ambalării produselor alimentare, conform prevederilor legale în vigoare.

Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;

2. supă de pui cu legume;

3. ciorbă de văcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
25. un fruct întreg.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

Intocmit,

Consilier achizitii publice

Taloș Gabriel

